Nos Incontournables

Spécialitées depuis 30 ans

Nos accompagnements

Jambon en croute

Jambon à l'os savoureux et juteux dans sa croûte délicieuse



15.00 le KG

39,90 le KG

39,90 le KG

SUPER EXXXXXXTRA BON Un repas convivial avec les gens que vous aimez

Filet mignon de porc en croute

Filet mignon de porc, duxelles de champignons cognac et fois gras !!!

16.50 le KG

Un délice



Filet mignon de veau en croute

Filet mignon de veau, duxelles de champignons cognac et fois gras !!!

Un délice

Filet de boeuf Wellington et sa sauce

Filet de boeuf, duxelles de champignons, cognac et foie gras !!!

Une explosion des papilles

Qualité Super Exxtra !!!

Nos Tourtes Traditionnelles

au riesling

Porc et veau	Many Constitution of the C	15,50 le KG

au canard

aux zestes d'oranges confites, porto 16,50 le KG

volaille et marrons

Volaille et marrons - (individuelle) 16,50 le KG

Choucroute

Choucroute révisitée 18,50 le KG

Tourte Noël

Filet de caille et foie gras maison 42,90 le KG

Une explosion des papilles

Spätzle maison	15,50 LE KG
Galette de pommes de terre	15,50 LE KG
Mini gratin dauphinois	18,50 LE KG
Purée de marrons	18,50 LE KG
Ecrasé de pommes de terre vitelotte	18,50 LE KG
Mousseline de patates douces aux épices	18,50 LE KG

Nos préparations crues

Filet mignon de porc Lieselheim forestier	18,50 LE KG
Roulé de porc Lieselheim savoyard	16,50 LE KG
Filet mignon de porc Lieselheim	19,90 LE KG
Estomac de porc farci à l'ancienne	15,50 LE KG
Mille feuille de dinde tomate sèchée, serrano, mozzarella	17,50 LE KG
Cuisse de dinde farcie aux marrons sans os	16,95 LE KG
Farce de noël au foie gras avec ou sans marrons	21,50 LE KG

Les fondues et pierrades

La fondue bourguignonne	coeur de Rumsteack	25,80 LE KG
La fondue chinoise aux 3 viandes		27,50 LE KG
La pierrade	coeur de Rumsteack, escalope de veau, escalope de poulet,	27,50 LE KG

Un trés joyeux Noël

Noël unit petits et grands dans une belle atmosphère de plaisir et d'agrément.

A l'occasion du temps des fêtes, rien n'est plus agréable que de festoyer avec ceux qu'on aime.

Que cette saison aux mille merveilles laisse place à de

réjouissances; qu'elle soit propice à la découverte de bonheurs intenses.

Beaucoup de bonheur, de douveur et de sérénité pour la Nouvelle Année, ainsi que la réalisation des projets les plus chers!

Christine et toute son équipe vous souhaite de très bonne fêtes de fin d'année

Cartes des fêtes de fin d'année 2013

= Du bonheur dans vos assiettes =



Chez Christine =

Maître Artisan Boucher Charcutier Traiteur

Fabrication maison artisanale - Tradition et innovation au féminin... De père en fille depuis plus de 30 ans

Nos Marchés



Semaine de Noël 2013

Neudorf de 6h à 13h

Mardi 17 Mercredi 18 Jeudi 19 Vendredi 20 Samedi 21 Dimanche 22 Lundi 23 Mardi 24

Kléber de 6h à 19h Robertsau de 6h à 13h Kleber de 6h à 19h + Lingolsheim de 6h à 13h Robertsau 6h à 13h + Neudorf de 6h à 13h Kleber de 7h à 19h Lingolsheim de 6h à 13h Kleber de 6h à 19h + Neudorf de 6h à 13h

Point relais HOLTZHEIM «Chez Christine» à Holtzheim Uniquement pour les commandes 10h à 16h. Neudorf de 6h à 14h, Robertsau uniquement pour les commandes de 10h à 16h



Semaine de Nouvel An

Vendredi 27 Samedi 28 Lundi 30 Mardi 31

Robertsau 6h à 13h + Neudorf de 6h à 13h Lingolsheim de 6h à 13h Kleber de 6h à 14h + Neudorf de 6h à 13h Point relais HOLTZHEIM «Chez Christine» à Holtzheim Uniquement pour les commandes de 10h à 16h

Kleber de 6h à 19h + Lingolsheim de 6h à 13h

Date limite pour vos commandes :

Noël: Le 17 décembre 2013 / Nouvel an : le 24 Décembre 2013

Pour passer commande :

Auprès de Christine et son équipe sur les marchés, nous saurons vous guider Par courriel en téléchargeant le bon de commande sur le site www.chez-christine.fr Aucune commande ne sera prise par téléphone, merci de votre compréhension

Pour tous renseignements:

Christine au 06 08 43 21 31 / christine@boucherie-spiesser.fr Rendez-vous sur le site pour télécharger vos cartes des fêtes : www.chez-christine.fr

Cocktails & Apéritifs

22,50 le KG Petits pâtés en croutes divers Poulet citron, Canard, Morilles, Saumon, Crevette, Traditionnel

Plateau de petits pâtés en croute divers 24 tranches assortis

12,00 Piéce

Pain surprise tradition «Fait maison»

Pain campagne ou noix : environ 40 toasts: Saumon fûmé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, salami, emmental 30,00 Piéce

Cuisses

Epaule

Nouveau pièces environ 150a

Saumon Ciboulette 35,50 le KG 35,50 le KG **Foie Gras Canard Olives - St Jacques** 35,50 le KG

Nouveau!

linis Verrines Froides

Gourmandise Pêche 4 épices, 39,90 le KG pommes et Foies Gras

Canard et Patates Douces 39,90 le KG 39,90 le KG **Haddock et Asperge**

Nouveau!

Les cubes Gourmands

Pain Cube Pain d'épices, Foie gras - 24 sandwichs 30,00 pièce Pain Cube Pain brioché, saumon fumé, mascarpone au raifort - 24 sandwichs 22,00 pièce 26,00 pièce Bi-Cube moitieé saumon et moitié foie gras

Minis Bocaux à Chauffer

39,90 le KG Rillettes de Truite Florentine Gambas et sa compote 39,90 le KG de légumes

Nos Immanquables

Cocktail Knacks 18.50 le KG Filet Mignon fumé 35,50 le KG Magret de Canards fumé 35,50 le KG 10,80 le KG **Trilogie Escargots**

choux - bouchée - cornet (plateau de 12 pièces)

Nos Foie Gras

Foie gras de canard entier mi-cuit... L'inconfournable 115,50 le KG Foie gras de canard Alliance de FIGUES 115,50 le KG Foie gras de canard Au deux poivres et champagne 115,50 le KG Lobe de foie frais de canard ou d'oie évené 75,00 le KG 137,50 le KG Foie gras d'oie entier mi-cuit Magret de canard farci au foie gras 85,80 le KG Pressé de jarret de boeuf au foie gras 53,90 le KG Terrine de canard et foie gras 53,90 le KG

Nos Entrées Froides

Pâté en croûte de canard coeur de foie gras	28,20 LE KG
Pâté en croûte de Poulet et Moutarde à l'ancienne	26,80 LE KG
Pâté en croûte de Saint-Jacques au Noilly Prat	38,80 LE KG
Pâté en croûte au ris de veau	38,80 LE KO
Pâté en croûte brochet et écrevisse	38,80 LE KC
Pâté en croûte de pintade aux morilles	28,20 LE KO
Double of the second of the second se	

Nouveau! - Nos Verres Garnis!

Fraîcheur Noix de St Jacques 6,50 Pièce Fraîcheur Saumon, Roquette, Basilic 6,50 Pièce Délice Nordique aux rillettes de Saumon 28,20 LE KG Saumon fumé aux épices "Maison" 55,00 LE KG

Nos Entrées Chaudes

Escargots à l'alsacienne (de Cleurie) en coquille	0,90 Pièce
Feuilleté d'escargots à la crème	45,90 LE KG
Trilogie d'escargots (4 bouchées, 4 choux et 4 coquilles en cornet)	9,60 LE KG
Coquille St Jacques	7,80 Pièce
Panier de saumon à l'oseille	39,90 LE KG
Tourte St Jacques et ris de veau	39,90 LE KG
Mini tourte aux fruits de mer	39,90 LE KG
Boudins Blanc aux morilles et cognac	32,90 LE KG
	200

Nouveau! - Nos Cocottes Chaudes!

Cocotte de Saumon et Gambas 9.50 Pièce parfumée aux agrumes Cocotte de Noix de St Jacques 9,50 Pièce

Plats Cuisinés

Médaillon de veau sauce aux morilles 11,50 Port. pce 4/5 personnes 9.80 Port	Fondant de Poularde farci au Foie Gras			11,50 Port. 10,50 Port. 9,80 Port. 37,50 Pièce 9,80 Port.
---	--	--	--	---

Nos Viandes Fraîches

18,50 LE KG

15,50 LE KG

Boeuf selection	
Filet de boeuf ou tournedos Angus ou Salers	49,95 LE KG
Entrecôte Angus	31,85 LE KG
Entrecôte Salers	33,85 LE KG
Onglet Angus	26,50 LE KG
Onglet Salers	29,95 LE KG
Coeur de rumsteack Angus	25,80 LE KG
Coeur de rumsteack Salers	29,95 LE KG
Cotes de boeuf angus super extra	29,95 LE KG
To the second se	

Vegu tradition		
Filet mignon de veau	42,50 LE KG	
Entrecôte	35,65 LE KG	
Carré de veau avec os	23,85 LE KG	
Ris de veau de lait	45,80 LE KG	
Rognon de veau de lait	26,80 LE KG	
Rognonade de veau collet ou épaule	23,50 LE KG	
Mille feuille de veau tomate sèchée, serrano, mozzarella	25,50 LE KG	
Roulé de veau persillé épaule ou collet	22,95 LE KG	
Poitrine de veau farcie à l'ancienne au foie gras	19,25 LE KG	

Decoupe volaille / porcelet	
Cuisse de canard	14,50 LE KG
Filet de canard	19,95 LE KG
Cuisse de poulet fermier	10,90 LE KG
Escalope de poulet fermier	15,90 LE KG
Sot ly laisse de poulet	29,90 LE KG
Foie de volaille	13,50 LE KG
Cuissot de porcelet frais	15,50 LE KG

and the same of th	
Gibier selon chasse	
JEUNE SANGLIER	
Cotes de jeune sanglier	24,20 LE KG
Epaule de jeune sanglier sans os	20,35 LE KG
Gigot de jeune sanglier sans os	24,75 LE KG
Civet de jeune sanglier sans os épaule et collet	16,50 LE KG
PETIT GIBIER SELON CHASSE	
Faisan	25,00 LE KG
Colvert	28,00 LE KG
Perdraux	32,50 LE KG
LIEVRE	12/1
Entier	21,50 LE KG

Agneau le baronnet du Limousin

Gigot entier avec os 22.25 LE KG Selle d'agneau ou carré ou cotes 28,80 LE KG Epaule avec os ou collet avec os 17,50 LE KG 24,50 LE KG **Epaule sans os**

Volaille de la ferme

Chapon fermier "Label Rouge" 17,55 LE KG Oie fermière 17.55 LE KG **Canard fermier** 12,05 LE KG Canette fermière 12,05 LE KG Dinde fermière 12,05 LE KG Poulet fermier "Label Rouge" 8,80 LE KG Coquelet fermier 9.30 LE KG Pintade fermière 11,50 LE KG Caille entière avec os 18,50 LE KG Caille désossée en crapaudine 40,60 LE KG Lapin de la ferme 12,80 LE KG Poularde "Label Rouge" 15,50 LE KG Chapon de pintade "Label Rouge" 19,80 LE KG

Gibier Frais Chasse Alsace!

BROCARD	
Selle de brocard avec os	31,35 LE KG
Epaule de brocard avec os	20,35 LE KG
Gigot de brocard avec os CHEVREUIL	28,05 LE KG
Selle de chevreuil avec os	42,35 LE KG
Epaule de chevreuil avec os	22,00 LE KG
Gigot de chevreuil avec os BICHE	35,20 LE KG
Selle de biche avec os	33,00 LE KG
Filet de biche ou pavé	52,80 LE KG
Gigot de biche sans os	32,00 LE KG
Epaule de biche sans os	19,80 LE KG
Civet de biche sans os collet et épaule	16,50 LE KG